

<b>406</b>	Cotoletta Bolognese mit Schinken, Edammerkäse <small>GL</small>	13,50 €
<b>407</b>	Salatteller mit Scampi Spieß und Avocadostreifen <small>C.G</small>	11,50 €
<b>408</b>	Baby Calamari gegrillt auf Rucola <small>R</small>	13,90 €
<b>409</b>	Hausgemachte Canneloni gefüllt mit Ricotta – Spinat in Aurorasauce <small>A.C.G</small>	9,50 €
<b>410</b>	Tagliatelle mit Lachs, grünem Pfeffer, Cocktailtomaten in Weißwein–Sahne- Soße <small>A.B.L.O</small>	15,90 €
<b>411</b>	Gnocchi mit Calamari streifen, Oliven in Tomatensoße <small>A.G</small>	12,90 €

<b>400</b>	Rigatoni mit Pute, Cocktailtomaten, Rucola, Parmesan und Mango in Weißwein-Sahne-Soße <small>A.G.L</small>	14,90 €
<b>401</b>	Rigatoni mit Avocado, pikanter Salami, Zwiebeln, Rucola und Cocktailtomaten in Weißweinsauce <small>A.G.O</small>	10,50 €
<b>402</b>	Rinderstreifen auf Rucola mit Parmesanstreifen und Creme di Balsamico <small>GL</small>	13,50 €
<b>403</b>	Lachslasagne mit Mozzarella überbacken <small>A.C.G</small>	11,50 €
<b>404</b>	Saltimbocca Romana vom Kalb mit Parmaschinken, Salbei und gemischten Gemüse in Weißweinsauce <small>G.O</small>	15,90 €
<b>405</b>	Duetti di Pesce mit Beilagensalat Gegrillte Calamari und Scampi <small>B.D.R</small>	16,50 €

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und

Sulphite, P=Lupine, R=Weichtiere

